



Breadmaker model BDM-100

User Manual

Machine à pain modèle BDM-100

Manuel de l’utilisateur

Breadmaker modelo BDM-100

Manual de usuario



Technical information: Model BDM-100
Electrical rating 120 Volts, 60 Hz., 580 Watts

Table of Contents

Table des Matières

Tabla de Contenidos

"**NESCO®**" is a registered trademark of
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe St., P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
Phone: 1-(800) 288-4545



IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

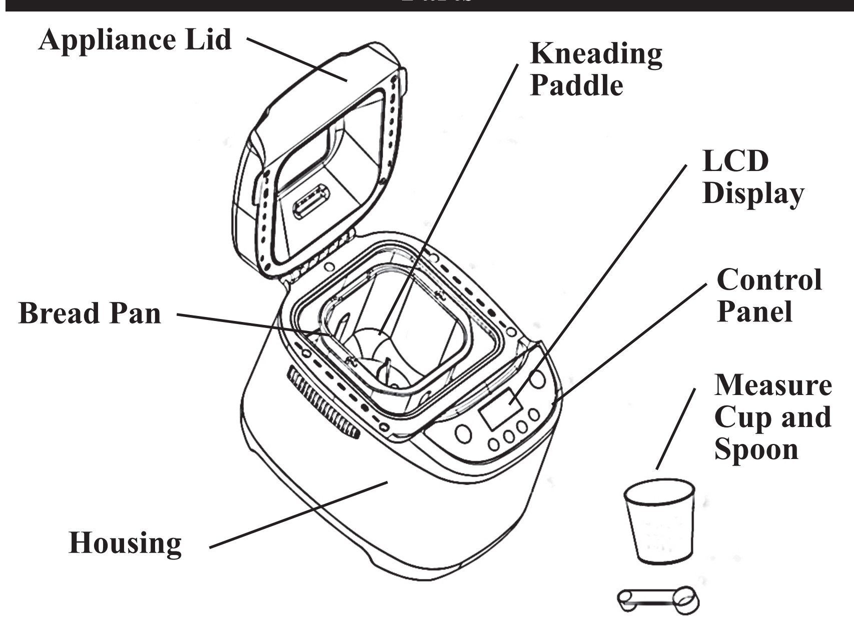
1. READ ALL INSTRUCTIONS**.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
12. Do not use metal scouring pads to clean the appliance.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Make certain that the ventilation slits of the appliance are not covered.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Parts



Before first time use

- Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with prevailing regulations.
- With a clean damp cloth wipe the bread pan, kneading paddle and outer surface of the bread baking machine before putting into operation. Do not use abrasive cleaners or pads.
- Remove the protective film on the control panel.

Operating Instructions

You can use the automatic bread maker to bake according to your taste. Choose from 12 baking programs to make jam, cake or to knead noodle dough.



LCD INFORMATION DISPLAY

The LCD display will show you the following information:

- The program number that you have selected.
- The loaf size selected.
- The crust color setting.
- The time remaining in the baking cycle once the start button has been pressed. *Note that the display will read 0:00 once baking cycle is complete.*

COLOR BUTTON
Press the COLOR button to select your crust color, the LCD display will show your selection. This option is not available for programs Jam, Pasta, and Dessert.

LOAF BUTTON
You can choose between a small 1 pound loaf or a large 1.5 pound loaf. Press the LOAF button to select desired size. The LCD display will indicate the setting you have selected. *Note: The default setting of the appliance is Large (1.5 lb) and Loaf size option is disabled for programs #7-12.*

START/STOP BUTTON
Press to start your program. Note, do not press the START/STOP button once your program has started, by pressing and holding down this button for two seconds the appliance will stop and the program you selected will reset.

MENU SELECT BUTTON
Press this button to select the kind of bread program you want. Each time you push the button you will hear an audible beep and a number will show up just above the time setting on the LCD display, this number will indicate which program you have selected. Below is a list of programs and descriptions that are available. Breadmaking time depends on the selected program combinations. When pressing buttons an audible signal will be heard, unless the appliance is in operation.
"For programs 1 thru 6 there is an option available that alerts you when the optimal time is to add nuts or fruit to the recipe if desired. A series of 10 audible beeps will occur, at this time you can add your additional ingredients, this will not disrupt the bread making process. Listed below, in the program description, are the times that the bread maker will notify you of this option."

Program #1: Basic
For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour, has a compact consistency. When display reads "2:10" the bread maker will alert you to add extra ingredients.
Program #2: French
For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk. When display reads "2:34" the bread maker will alert you to add extra ingredients.
Program #3: Whole Wheat
For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy. When display reads "2:44" the bread maker will alert you to add extra ingredients.
Program #4: Quick
Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder. When display reads "1:35" the bread maker will alert you to add extra ingredients.
Program #5: Sweet
For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy. When display reads "2:11" the bread maker will alert you to add extra ingredients.
Program #6: Ultra-fast
Kneading, rise and baking is done in least time. The bread is the most course among all bread menus. When display reads "1:10" the bread maker will alert you to add extra ingredients.
Program #7: Dessert
For baking dessert.

Continued on next page

English

Program #8: Pasta
For preparing noodle dough. In this program no baking is done.
Program #9: Dough
For preparing dough. In this program no baking is done.
Program #10: Jam
For making jam.
Program #11: Cake
Kneading, rise and bakes for cake.
Program #12: Bake
For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or resting. The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist. To turn off the warming function press the“ Start/Stop” button for 2 seconds, until one long audible signal is heard. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.

MEMORY FUNCTION
If you have a power outage or disruption while using your appliance, the LCD display will turn blank and the appliance will stop working. If power is resumed within 10 minutes of the outage, the appliance will start up and complete the program. If the outage is longer than 10 minutes it will be necessary to unplug the unit, clean the contents of the bread pan and start from the beginning. This does not apply, however, when you cancel or stop the baking process by pressing the “Start/Stop” button for 2 seconds.

DELAYED TIME SETTING
The timer function enables delayed baking. If you want the appliance to not start working immediately you can use this button to set the delay time. You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the “Time ▲”. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread that can be served. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing “Time ▲” to increase the delay time at increments of 10 minutes. Maximum delay is 13 hours.
Example: Now it is 8:30 p.m., if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o’clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the “Time ▲” to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the “Start/Stop” button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, If you don’t want to take out the bread immediately, the keep warm time of 1 hour starts.
Note: Do not use the delayed time setting when working with perishable ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

BEFORE BAKING BREAD
- Remove bread pan from appliance, before putting in the ingredients. If ingredients reach the baking area, a fire hazard may be caused by ingredients heating up on the heater.
- Always put the ingredients in the stated order into the bread pan.
- All ingredients should be room temperature to maintain an optimal rising of the yeast.
- Measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

Note: Never use larger quantities than those specified. Too much dough can rise out of the bread pan and drop onto the hot heating elements, causing a fire hazard.

Continued on next page

BAKING BREAD

Read all safety instructions. Place the bread machine on an even and firm surface.

Note: The maximum quantities of flour and yeast is 680g (1.5 lb.) recipes.

(1) Remove bread pan from appliance by turning to the left and lift.
(2) Push the kneading paddles onto the drive shafts in the bread pan. Make sure they are firmly in place.
(5) Put the ingredients for your recipe in the stated order into the bread pan. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient. (Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquid for best results).
(6) Place the bread pan back into the appliance and twist right to lock.
(7) Close the appliance lid.
(8) Plug the power plug into the electrical outlet rated 120V. An audible signal sounds and the display indicates the program number and the duration of the normal program.
(9) Program your settings or select a pre-program with the "MENU" button. Each input is confirmed by an audible signal and shown on the LCD.
(10) Select the color of your bread. The marking on the display shows whether you have chosen light, medium or dark.
(11) You now have the possibility of setting the finish time of your program via the delay timer function. You can enter a maximum delay of up to 13 hours.

Starting a Program
After selecting desired program using MENU button, start the program using the "Start/Stop" button. The program will automatically run various operations. Occasionally, condensation may occur during baking in the window. The appliance lid can be opened during kneading but DO NOT open the lid during baking, which can cause bread to collapse.

Ending a program
When the baking process has been completed, an audible signal is heard and the display indicates 0:00. At the end of the program the appliance automatically changes to a warming mode for up to 1 hour. In this mode, warm air circulates inside the appliance. You can turn off the warming function by keeping the "Start/Stop" button pressed until audible signal is heard. **Warning!** Before opening the appliance lid, pull the power plug out of the electrical outlet.

(11) Taking out the bread, always use pot holders or oven gloves. Hold the bread pan tilted over a cooling rack and shake lightly until the bread slides out of the bread pan. Do not use any metal objects that may lead to scratches on the non-stick coating. After removing the bread, immediately rinse the bread pan with warm water. This prevents the kneading paddles from sticking to the drive shaft.

Tip: Remove the kneading paddles after the last kneading of the dough and the bread will remain whole when removed from bread pan. To do this, briefly press the Start/Stop button, to interrupt the baking process or pull the power plug out of the wall socket. Open the appliance lid and take out the bread pan. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles. Replace the dough and close the lid. Push the plug back into the wall socket and press the "Start/Stop" button. The baking program is resumed.

Let the bread cool for 15-30 minutes before eating. Before cutting bread, make sure that kneading paddle is not in the loaf.

Continued on next page

Warning! Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows "H:HH" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the program and unplug the power plug immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again. If the display shows "L:LL" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too low. You should place the bread maker in a warmer environment.

English

Care and Cleaning Instructions

Care and Cleaning

Pull the power plug out of the wall socket each time and allow the appliance to cool down. Protect the appliance against splashing water and moisture, as these could lead to an electrical shock hazard. Please also observe all safety instructions.

Important: The parts and accessories of the appliance should not be washed in a dishwasher.

Housing, Lid, and Baking area: Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet sponge. Wipe the casing and the lid with a wet cloth or sponge. Make sure that the inside area is fully dry. For easy cleaning, the appliance lid can be removed from the housing:

- Open the lid part way to align right post on lid with slot on housing extensions and lift by tilting to the right and up to remove.
- To attach the lid, insert the left hinge extension first, then align right post with slot on housing extension and push to insert.

Bread pan and kneading paddle: The surfaces of the bread pan and kneading paddle have a non-stick coating. While cleaning, do not use any abrasive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches on the surface. Due to moisture and vapor the surface of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This does not affect the quality or functional performance of the appliance. Before cleaning, take the bread pans and kneading paddles out of the baking area. Wipe the outside of the bread pans with a damp cloth.

Never immerse the bread pan in water or other liquids. Clean the interior of the bread pan with warm, soapy water. If the kneading paddle is incrusted and hard to release, fill the bread pan with hot water for approx. 30 minutes. If the hole in the kneading paddle is clogged, you can clean it carefully with a wooden skewer. Do not use any chemical or abrasive cleaners to clean the appliance.

How to Convert a Bread Recipe to a Bread Machine Instructions

1. Know the capacity of your bread machine: 1 lb., 1.5 lb. or 2 lb. fill the bread pan with water in one cup increments, keeping count of the number of cups the pan holds. Assume a one-pound machine holds two to three cups, a one-and-a-half pound machine holds three to four cups and a two pound machine holds four or more cups.
2. Reduce the amount of total flour in your recipe to fit into your bread machine. Look at the amount of all the flour used in the recipe, even if the recipe uses multiple grains such as rye flour, wheat flour and rice flour. Use no more than two cups of flour in a one pound machine, three cups of flour in a one-and-a-half pound bread maker and four cups of flour in a two-pound machine.
3. Decrease the amounts of all other ingredients by the same proportion as you did the flour. For example, an original recipe requiring 6 cups of flour converted to a one-pound bread machine would reduce the flour by 2/3. Decrease all other ingredients by 2/3, so 1 tbsp. (3 tsp.) of yeast would become 1 tsp. of yeast; 2/3 cup (about 12 tbsp.) of warm liquid would become about 1/4 cup (about 4 tbsp.) of water and 3 tbsp. Sugar would become 1 tbsp. of sugar.
4. Bring all the ingredients to room temperature, unless your recipe specifies otherwise.
5. Put the ingredients into the bread machine in the correct order: liquids, fats (butter or oils), liquid milk, salt, sugar or sweetener, dried spices or seasonings, whole wheat flour, all other flours and yeast.
6. Replace all of the white flour in the recipe with bread flour or add one tbsp. of vital wheat gluten to the recipe with the flours when putting the ingredients into the bread machine.
7. Plug in the machine and set it for a normal loaf.
8. Wait for your bread machine to do the work and listen for the timer to go off.
9. Let the bread cool for 10 minutes in the bread pan before turning the loaf onto a cooling rack to cool completely before slicing. Enjoy a homemade loaf of warm bread.

Recipes

Wonderful White Bread (1.5 pound loaf)

Basic Bread is primarily used for white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency.

Ingredients

* 1 1/4 cup water
* 2 tbsp butter or margarine
* 1 tsp salt
* 2 tbsp sugar
* 3 1/3 cup white bread flour
* 2 tbsp powdered milk
* 2 tsp active dry or 1 1/2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #1**
Press Crust Color button to the desired crust color.
Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

English

Crusty French Bread (1.5 pound loaf)

Ingredients
* 2/3 cup water
* 2 tsp oil
* 2 tsp salt
* 1 1/2 tbsp sugar
* 3 1/4 cup white bread flour
* 2 tbsp gluten flour
* 2/3 cup water
* 3 1/2 tsp active dry or 3 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #2**
Press Crust Color button to the desired crust color.
Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

Honey Whole Wheat Bread (1.5 pound loaf)

Ingredients
* 2/3 cup water
* 2 tbsp vegetable or canola oil
* 1/3 cup honey
* 1 1/2 tsp salt
* 3 1/4 cup + 3 tbsp whole wheat flour
* 3 tbsp gluten flour
* 2 tbsp powdered milk
* 2/3 cup water
* 3 tsp active dry or 2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #3**
Press Crust Color button to the desired crust color.
Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

Awesome Oat Bran Bread (1.5 pound loaf)

Ingredients
* 1/2 cup frozen apple concentrate, thawed
* 1 cup of water
* 1 1/2 tbsp butter or margarine
* 2 tbsp sugar
* 1 1/2 tsp salt
* 2 tbsp dry milk
* 3 cups white bread flour
* 1/2 cup oat bran
* 3 tsp active dry or 2 1/2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #3**
Press Crust Color button to the desired crust color.
Press the Start– Stop button or select the delayed start button.

Swiss cheese Bread (1.5 pound loaf)

Ingredients
* 1 1/4 cup water
* 1 tbsp butter or margarine
* 1 1/2 tbsp sugar
* 1 tsp salt
* 1 1/2 tsp hot mustard
* 1 1/2 tsp fennel seed
* 2 tbsp dry milk
* 3 cups white bread flour
* 1/3 cup corn meal
* 1/2 cup grated Swiss cheese
* 2 tsp active dry or 1 1/2 tsp rapid rise

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #4**
Press Crust Color button to the desired crust color
Press the Start – Stop button or select the delayed start button

Perfect Pesto Bread (1.5 pound loaf)

Ingredients
* 1 cup water
* 1/3 cup pesto sauce
* 1 1/2 tbsp sugar
* 1 tsp salt
* 3 cups white bread flour
* 1/3 cup wheat bran
* 2 tsp active dry or 1 1/2 tsp rapid rise

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #4**
Press Crust Color button to the desired crust color.
Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

English

Easy Banana Bread (1.5 pound loaf)

Ingredients
* 2 large eggs
* 1/3 cup butter
* 1 oz. milk
* 2 bananas, mashed
* 1 1/3 cups bread flour
* 2/3 cup sugar
* 1 1/4 tsp baking powder
* 1 2 tsp baking soda
* 1/2 tsp salt
* 1/2 cup chopped nuts

Put the wet ingredients in the bread pan.
In a mixing bowl, mix the dry ingredients and then add to the bread pan.
Press Menu button; Select **Program #4**
Press Crust Color button to the desired crust color.
Press the Start – Stop button or select the delayed start button.
Note: Use a spatula to scrape sides of the pan after mixing five mins. to remove flour pockets.

Sun Dried Basil Bread (1.5 pound loaf)

Ingredients
* 1 1/4 cup water
* 3 tbsp olive oil
* 1 1/2 tbsp sugar
* 1 tsp salt
* 2 tbsp dry milk
* 1/4 tsp garlic powder
* 2 tsp dried basil
* 1/4 cup cornmeal
* 3 cups white bread flour
* 2 tsp active dry or 1 1/2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #5**
Press Crust Color button to the desired crust color.

Cinnamon Raisin Bread (1.5 pound loaf)

Ingredients
* 1 1/4 cups water
* 2 tbsp powdered milk
* 2 tbsp butter or margarine
* 2 tbsp sugar
* 1 1/2 teaspoon salt
* 2 teaspoons cinnamon
* 3 cups white bread flour
* 3 tsp active dry yeast or 2 tsp rapid rise

Note: Add raisins at the beginning of the knead 2 cycle to ensure the raisins are mixed evenly.
Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #5**
Press Crust Color button to the desired crust color.
Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

Pasta

Ingredients

* 1 cup water
* 3 cups flour

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed
Press Menu button; Select **Program #8**
Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

Plain Pizza Crust Dough

Ingredients

* 1 1/2 cup water
* 2 tbsp olive oil
* 1 1/2 tbsp sugar
* 1 tsp salt
* 3 tbsp whole wheat flour
* 3 cups of white bread flour
* 3 tsp active dry yeast or 2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #9**
Divide the dough into two pieces; roll each piece to fit a greased 12 inch pizza pan and pinch the dough around the edges to form a small rim. Spread with sauce, cheese and your favorite toppings. Makes two 12 inch pizzas.
Bake in oven at 375° for 15-20 minutes or until done.

Bread Bowl

Ingredients

* 1 1/8 cup water
* 2 tbsp butter or margarine
* 1 tbsp sugar
* 1 1/2 tsp salt
* 3 tbsp powdered milk
* 3 cup white bread flour
* 1 tbsp active dry or 3 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #9**
Form dough into a ball (do not punch down). Place onto a greased cookie sheet and let rise in a warm place for 45 minutes or until double in size.
Let cool. Hollow out cooled bread as you would a pumpkin leaving a ¾ inch shell. Cut bread you scooped out into 1 ½ inch chunks for dipping and save the top of bread to be used as a lid. Spread inside of shell with butter or margarine. Fill with spinach dip or chili.

English

Focaccia

Ingredients

* 1 1/4 cup water
* 2 tbsp olive oil
* 1 1/2 tbsp sugar
* 1 tsp salt
* 3 tbsp whole wheat flour
* 3 cup white bread flour
* 1/2 cup grated Parmesan cheese (prepackaged)
* 3 tbsp active dry or 2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #9**
Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

Topping: 1
1/2 tsp garlic powder
3/4 tsp dried basil leaves

Topping: 2
1/2 tbsp finely chopped fresh garlic
3/4 tsp oregano
2 tbsp Parmesan cheese

Divide dough into two pieces; roll each piece into a 10" circle Place dough on greased pan or cookie sheet and allow to rise for 30 minutes, then prick with a fork. Brush with 2 tbsp of olive oil and sprinkle with toppings or seasonings of your choice. Bake at 400°F for 12-16 minutes until golden brown. Makes two 10" flat loaves.

Jam

Ingredients

* 2 cups of strawberry
* 1/4 cup starchy flour
* 1 cup sugar
* 2 tbsp lemon juice

Remove pan and insert mixing paddle.
Measure ingredients and place in pan in the order listed.
Press Menu button; Select **Program #10**
Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

Pound Cake

Ingredients
* 6 tbsp butter
* 3/4 cup sugar
* 4 eggs
* 3/4 cup self rising flour
* 2 tsp dry custard

Soften butter and mix with sugar. Slowly add eggs, self rising flour and custard.
Beat at medium speed for 4 minutes.
Brush bread pan with oil and add the mix.
Press menu button: Select **Program #11**
Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

English

Chocolate Cake

Ingredients
* 1/2 cup water
* 3 large eggs, lightly beaten
* 1/4 cup vegetable oil
* 1/4 cup unsweetened applesauce
* 2 tsp Vanilla extract
* 2 cups All purpose flour
* 3 tsp baking powder
* 1 cup sugar
* 7 tbsp unsweetened cocoa
* 1/2 cup chocolate chips

Mix together, the water, beaten eggs, vegetable oil, applesauce and vanilla extract. In another bowl mix your flour, baking powder and cocoa. Mix both wet and dry together well for 4 minutes on medium speed and pour into the bread pan.
Press menu button and Select **Program #11**
Add 20 additional minutes by pressing the up arrow key.
Add the chocolate chips right before the knead 2 mode.

Note: If cake is not fully baked when done, add additional baking time by pressing the Bake setting and then by using the up arrow key increase the baking time 15-20 minutes. Press the Bake setting twice to start the timer.

Bake Feature: This feature is used for additional baking of bread that may be too light or not baked thoroughly. The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist.

English

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new **NESCO®** appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO®** appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

- Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique - Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

Français

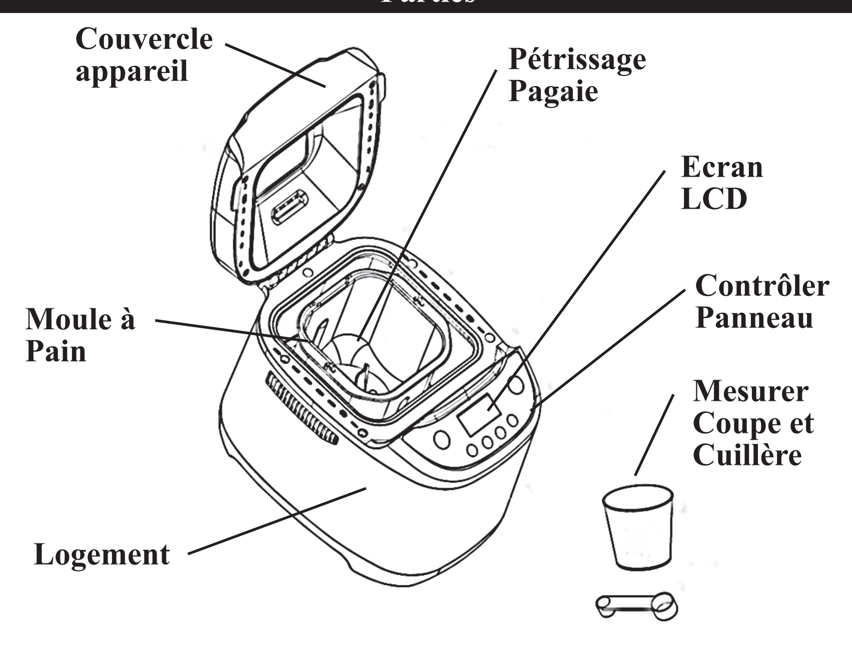
1. VEUILLEZ LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques et les blessures, ne pas immerger cet appareil, le cordon, ou la prise dans l’eau ou dans un autre liquide.
4. Ne laissez jamais des enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
5. Débranchez l’appareil lorsque vous ne l’utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d’ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. N’utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la prise de courant sont endommagés, ou si l’appareil a mal fonctionné ou qu’il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour éviter tout danger, retournez l’appareil à NESCO® au département de service d’entretient pour vérification, réparation ou ajustement.
7. L’utilisation des attachements accessoires non recommandés par le fabricant peut avoir comme conséquence le feu, la décharge électrique ou les dommages aux personnes.
8. Ne pas utiliser à l’extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d’une table ou d’un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d’une source de gaz chaud, d’un brûleur électrique ou dans un four chaud.
11. Ne pas utiliser cet appareil que pour l’usage prévu, tel que décrit dans ce manuel.
12. Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques pour nettoyer l’appareil.
13. Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, à moins qu’ils n’aient été donnés surveillance ou d’instructions concernant l’utilisation de l’appareil par une personne responsable de leur sécurité.
14. Assurez-vous que les fentes d’aération de l’appareil ne sont pas couverts.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée : Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l’autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d’une seule façon. Si la fiche n’entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n’entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Directives relatives au cordon court : Un cordon d’alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s’y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d’utilisation d’une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l’appareil. Le cordon long ne doit pas s’étendre d’un côté à l’autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu’un pourrait trébucher involontairement.

Parties



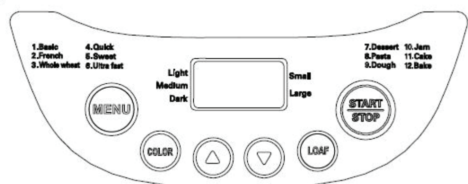
Français

Avant première fois d'utiliser

- Déballez votre appareil et éliminez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation en vigueur.
- Avec un chiffon propre et humide essuyer le moule à pain, malaxage et la surface extérieure de la machine cuisson du pain avant la mise en service. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons.
- Retirez le film de protection sur le panneau de commande.

Mode d'emploi

Vous pouvez utiliser la machine à pain automatique pour cuire selon votre goût. Choisissez parmi 12 programmes de cuisson pour faire de la confiture, un gâteau ou à pétrir la pâte à nouilles.



Écran à cristaux liquides

L'écran LCD affiche les informations suivantes:

- Le numéro du programme que vous avez sélectionné.
- La taille du pain sélectionné.
- La mise en couleur de la croûte.
- Le temps restant dans le cycle de cuisson une fois que le bouton de démarrage a été actionnée. *Notez que l'affichage indique 0:00 cycle de cuisson une fois terminée.*

Français

COLOR BUTTON
Appuyez sur la touche de couleur pour sélectionner la couleur de votre croûte, l'écran LCD affichera votre sélection. Cette option n'est pas disponible pour les programmes Jam, Pâtes, et Dessert.

LOAF BUTTON
Vous pouvez choisir entre un petit livre ou 1 pain d'un grand pain de 1,5 livres. Appuyez sur le bouton MICHE pour sélectionner la taille désirée. L'écran LCD indique le réglage que vous avez choisi.
Remarque: Le réglage par défaut de l'appareil est grande (1,5 lb) et option de taille de pain est désactivée pour des programmes # 7-12.

START/STOP BUTTON
Appuyez sur pour démarrer et arrêter l'opération ou de supprimer une minuterie réglée, appuyez sur la touche "Start / Stop" pendant 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal de longaudible se fait entendre. Remarque: N'appuyez pas sur le bouton Start / Stop, si vous voulez vérifier sur votre pain.

MENU SELECT BUTTON
Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le type de programme que vous voulez pain. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, vous entendrez un bip sonore et un certain nombre apparaîtra juste au-dessus du réglage de l'heure sur l'écran LCD, ce nombre indique le programme que vous avez sélectionné.
Voici une liste des programmes et des descriptions qui sont disponibles. Boulangerie temps dépend des combinaisons de programmes sélectionnés. Lorsque vous appuyez sur les boutons d'un signal sonore se fait entendre, à moins que l'appareil est en fonctionnement.
"Pour les programmes 1 à 6 il ya une option disponible qui vous avertit lorsque le moment optimal est d'ajouter des noix ou des fruits de la recette si vous le souhaitez. Une série de 10 bips sonores se produiront, à ce moment vous pouvez ajouter vos ingrédients supplémentaires, ce ne sera pas perturber le processus de prise de pain. Ci-dessous, la description du programme, sont les moments que l'appareil vous avertira de cette option."

Programme #1: Basic
Pour les pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de farine de seigle. Le pain a une consistance compacte. Lorsque l'affichage indique "2:10" la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires.
Programme #2: French
Pour les pains légers fabriqués à partir de farine fine. Normalement, le pain est moelleux et présente une croûte croustillante. Ce n'est pas approprié pour des recettes de cuisson nécessitant le beurre, la margarine ou du lait. Lorsque l'affichage indique "2:34" la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires.
Programee #3: Whole Wheat
Pour les pains de variétés de farine lourds qui nécessitent une phase de malaxage plus long et stable (par exemple, la farine de blé et farine de seigle entière). Le pain sera plus compact et lourd. Lorsque l'affichage indique "2:44" la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires.
Programme #4: Quick
Pétrir, lever et cuire, mais la hausse de la soude ou de poudre à pâte. Lorsque l'affichage indique "1:35" la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires.

Suite à la page suivante

Programme #5: Sweet
Pour des pains avec des additifs tels que des jus de fruits, de noix de coco râpée, les raisins secs, fruits secs ou du chocolat. En raison d'une hausse plus le pain sera léger et aéré. Lorsque l'affichage indique "02:11" la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires.
Programme #6: Ultra-fast
Pétrir, lever et cuire se fait en moins de temps. Le pain est le plus sûr parmi tous les menus pain. Lorsque l'affichage indique "1:10" la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires.
Programme #7: Dessert
Pour le dessert, pâtisserie.
Programme #8: Pasta
Pour la préparation de pâte à nouilles. Dans ce programme, aucune cuisson se fait.
Programme #9: Dough
Pour la préparation de la pâte. Dans ce programme, aucune cuisson se fait.
Programme #10: Jam
Pour faire de la confiture.
Programme #11: Cake
Pétrir, lever et cuire pour faire le gâteau.
Programme #12: Bake
Pour la cuisson de pains supplémentaires qui sont trop claires ou pas cuit à travers. Dans ce programme, il n'y a pas de pétrissage ou de se reposer. Le pain sera maintenu au chaud pendant près d'une heure après la fin de l'opération de cuisson. Cela empêche le pain de devenir trop humide. Pour mettre fin prématurément à cette fonction, appuyez sur la touche "Start / Stop" pendant 2 secondes, jusqu'à ce qu'un long signal sonore se fait entendre. Pour éteindre l'appareil, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

MEMORY FUNCTION

Si vous avez une panne de courant ou d'interruption lorsque vous utilisez votre appareil, l'écran LCD s'éteint et l'appareil va cesser de fonctionner. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes de la panne, l'appareil se met en marche et compléter le programme. Si la panne dure plus de 10 minutes, il sera nécessaire de débrancher l'appareil, vider le contenu de la cuve à pain et recommencer depuis le début. Ceci ne s'applique pas, toutefois, lorsque vous annuler ou d'arrêter le processus de cuisson en appuyant sur la touche "Start / Stop" pendant 2 secondes.

DELAYED TIME SETTING

La fonction minuterie permet la cuisson différée. Si vous souhaitez que l'appareil ne commencent à travailler immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler le temps de retard. Vous devez décider combien de temps il faudra avant que votre pain est prêt en appuyant sur la "Time ▲". S'il vous plaît noter le temps de retard doit inclure le temps de cuisson du programme. Qui est, à la fin du temps de retard, il ya du pain chaud qui peut être servi. Au début, le programme et le degré de brunissement doit être sélectionné, puis appuyez sur "Time ▲" pour augmenter le temps de retard par pas de 10 minutes. Délai maximum est de 13 heures. Exemple: Il est maintenant 20 heures 30, si vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est à dire en 10 heures et 30 minutes. Choisissez votre menu, la couleur, la taille du pain puis appuyez sur le "Time ▲" pour ajouter le temps jusqu'à ce que 10:30 s'affiche sur l'écran LCD. Ensuite, appuyez sur la touche "Start / Stop" pour activer ce programme retard. Vous pouvez voir la dot et flashé LCD décomptera pour indiquer le temps restant. Vous obtiendrez pain frais à 7h00 du matin, Si vous ne voulez pas de prendre le pain immédiatement, le garder au chaud le temps de 1 commence par heure.

Remarque: Ne pas utiliser le réglage de l'heure tardive lorsque l'on travaille avec des ingrédients périssables tels que les œufs, le lait, la crème ou le fromage.

BEFORE BAKING BREAD

Retirer le moule à pain de l 'appareil, avant de mettre les ingrédients. Si les ingrédients atteignent la zone de cuisson, un risque d'incendie peuvent être provoqués par des ingrédients de chauffage sur les éléments chauffants.
Toujours mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le plat à pain.
Tous les ingrédients doivent être à température ambiante pour maintenir un soulèvement optimale de la levure.
Mesurer les ingrédients avec précision. Même les écarts négligeables par rapport aux quantités indiquées dans la recette peut influer sur les résultats de cuisson.
Remarque: Ne jamais utiliser de plus grandes quantités que celles indiquées. Pâte trop peut sortir de la cuve à pain et déposez-le sur les éléments chauffants, un risque d'incendie.

Français

BAKING BREAD

Lisez toutes les instructions de sécurité. Placez la machine à pain sur une surface plane et ferme.
Remarque: Les quantités maximales de farine et la levure est 680g (1.5 lb.) recettes.

(1) Retirer le moule à pain de l 'appareil en tournant vers la gauche et soulevez.
(2) Poussez les mélangeurs sur les arbres d'entraînement dans le moule à pain. Assurez-vous qu'ils sont bien en place.
(5) Mettez les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans le moule à pain. Ajoutez d'abord les liquides, le sucre et le sel, puis la farine, ajouter la levure comme dernier ingrédient. (Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou le liquide pour obtenir les meilleurs résultats).
(6) Placez le moule à pain dans l 'appareil et tournez à droite pour verrouiller.
(7) Fermez le couvercle de l'appareil.
(8) Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique nominale 120V. Un signal sonore retentit et l'afficheur indique le numéro du programme et de la durée du programme normal.
(9) Programmez vos paramètres ou un pré-programme avec la touche "MENU". Chaque entrée est confirmée par un signal sonore et sur l'écran LCD.
(10) Choisissez la couleur de votre pain. Le marquage de l'écran indique si vous avez choisi la lumière, moyen ou foncé.
(11) Vous avez maintenant la possibilité de réglage de l'heure d'arrivée de votre programme via la fonction retardateur. Vous pouvez entrer un délai maximal de 13 heures.

Démarrage d'un programme

Après avoir sélectionné le programme désiré en utilisant le bouton MENU, démarrez le programme en utilisant la touche "Start / Stop". Le programme se lance automatiquement différentes opérations. De temps en temps, de la condensation peut se produire lors de la cuisson dans la fenêtre. Le couvercle de l'appareil peut être ouvert pendant le pétrissage, mais NE PAS ouvrir le couvercle pendant la cuisson, ce qui peut provoquer l'effondrement du pain.

Fin d'un programme

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore se fait entendre et l'affichage indique 0:00. À la fin du programme de l'appareil passe automatiquement à un mode de réchauffement pour un maximum de 1 heure. Dans ce mode, l'air chaud circule à l'intérieur de l'appareil. Vous pouvez interrompre prématurément la fonction de réchauffement en gardant la touche "Start / Stop" enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore se fait entendre. Attention! Avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil, retirez la fiche secteur de la prise électrique.

Prenant le pain, utilisez toujours des maniques ou des gants. Tenez le moule à pain sur une grille inclinée et secouez-la légèrement jusqu'à ce que le pain glisse hors du moule à pain. Ne pas utiliser d'objets métalliques qui peuvent conduire à des rayures sur le revêtement anti-adhésif. Après avoir retiré le pain, rincer immédiatement la casserole du pain avec de l'eau tiède. Ceci permet d'éviter les mélangeurs de coller à l'arbre d'entraînement.

Astuce: Enlever les mélangeurs après le malaxage dernier de la pâte et le pain restera entier lorsqu'il est retiré du moule à pain. Pour ce faire, appuyez brièvement sur le bouton Start / Stop pour interrompre le processus de cuisson ou de tirer la fiche secteur de la prise murale. Ouvrez le couvercle de l'appareil et retirer le moule à pain. Vous pouvez prendre la pâte avec les mains farinées et retirer les mélangeurs. Remplacer la pâte et refermer le couvercle. Enfoncez la fiche dans la prise murale et appuyez sur la touche "Start / Stop". Le programme de cuisson est repris.

Laissez le pain refroidir pendant 15-30 minutes avant de manger. Avant de couper le pain, assurez-vous que le disque de malaxage est encore dans le moule à pain.**Attention!** Ne pas essayer de commencer à fonctionner la machine à pain, avant qu'il ne soit a refroidi ou réchauffé. Si l'écran affiche "H: HH" après que le programme a démarré, cela signifie que la température à l'intérieur du moule à pain est trop élevé. Vous devez arrêter le programme et débranchez le cordon d'alimentation immédiatement. Ensuite, ouvrez le couvercle et laisser la machine refroidir complètement avant de le réutiliser. Si l'écran affiche "L: LL" après que le programme a démarré, cela signifie que la température à l'intérieur du moule à pain est trop faible. Vous devez placer la machine à pain dans un environnement plus chaud.

Entretien et Nettoyage

Entretien et nettoyage
Retirez la fiche d'alimentation de la prise murale à chaque fois et laissez l'appareil se refroidir. Protégez l'appareil contre les projections d'eau et à l'humidité, car cela pourrait conduire à un risque de choc électrique. S'il vous plaît également respecter toutes les consignes de sécurité.

Important: Les pièces et accessoires de l'appareil ne doit pas être lavé dans un lave-vaisselle.
Boîtier, couvercle, chambre de cuisson: Enlevez toutes les particules laissées à l'intérieur de la zone de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou une éponge légèrement humide. Essuyez le boîtier et le couvercle avec un chiffon humide ou une éponge. Assurez-vous que l'espace intérieur est complètement sec. Pour faciliter le nettoyage, le couvercle de l'appareil peut être enlevé du boîtier:

- Ouvrez partiellement le couvercle pour aligner poteau droit sur le couvercle avec fente sur les extensions de logements et soulever en l'inclinant vers la droite et pour la retirer.
- Pour fixer le couvercle, insérez l'extension charnière gauche d'abord, puis aligner à droite après avec la fente d'extension de boîtier et pousser à insérer.

Suite à la page suivante

Français

Moule à pain et malaxage: Les surfaces du moule à pain et le disque de malaxage ont un revêtement anti-adhésif. Lors du nettoyage, ne pas utiliser de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage ou des objets qui peuvent provoquer des rayures sur la surface. En raison de l'humidité et de la vapeur de la surface de différentes parties peuvent subir des changements dans leur apparence sur une période de time.This n'affecte pas la qualité ou le rendement fonctionnel de l'appareil. Avant le nettoyage, retirez les moules à pain et des palettes de malaxage hors de la zone de cuisson. Essuyez l'extérieur de casseroles thebread avec un chiffon humide.

Ne jamais immerger le moule à pain dans l'eau ou d'autres liquides. Nettoyez l'intérieur du moule à pain avec de l'eau chaude savonneuse. Si le crochet de pétrissage est incrustée et difficile à libérer, remplissez le moule à pain avec de l'eau chaude pendant env. 30 minutes. Si le trou dans le crochet de pétrissage est bouché, vous pouvez le nettoyer soigneusement avec une brochette en bois. Ne pas utiliser de produits chimiques ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil NESCO® est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix.

Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.

Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

- Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
- Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
- Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
- Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants : vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
- Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil NESCO® et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Este producto está diseñado para uso doméstico solamente -

Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

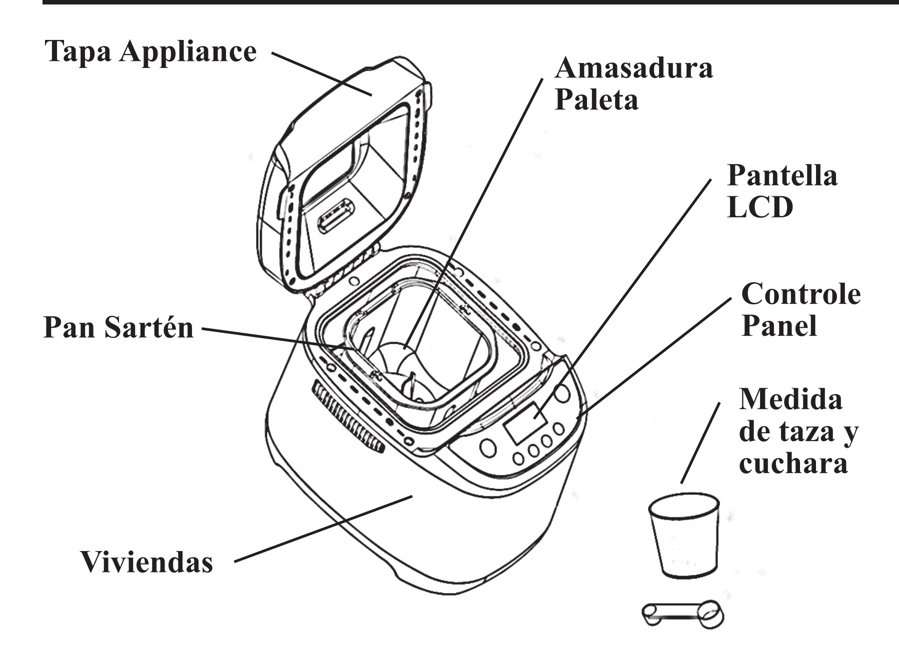
1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no use el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar completamente antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar.
6. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de los accesorios accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a fuego, a descarga eléctrica o a lesión a las personas.
8. No usar en el exterior.
9. No permitir que el cable cuelgue de la mesa o encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
11. No utilice el aparato para usos distintos del previsto, tal como se describe en este manual.
12. No utilice estropajos metálicos para limpiar el aparato.
13. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
14. Asegúrese de que las ranuras de ventilación del aparato no están cubiertos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe polarizado: Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, el enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solamente de un lado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, délo vuelta. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones para el cable corto: Este aparato tiene un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de que se enrosque o de que alguien se tropiece con él. Se pueden usar cables de extensión en tanto se tomen precauciones al usarlos. Si usa un cable de extensión, el régimen del cable debe ser al menos igual al régimen de potencia del aparato. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no caiga por la encimera y evitar así que los niños tiren de él o que alguien se tropiece.

Piezas



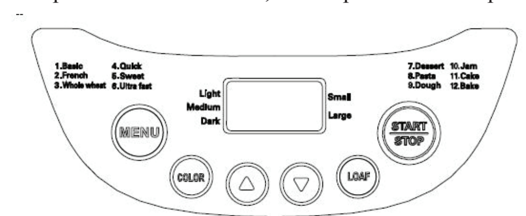
Español

Antes de utilizar por primera vez

- Desembale el aparato y deshágase del material de embalaje de acuerdo con la legislación vigente.
- Con un paño limpio y húmedo limpie la bandeja de pan, amasado paleta y la superficie exterior de la máquina de hacer pan antes de poner en funcionamiento. No use limpiadores abrasivos o almohadillas.
- Retire la película protectora del panel de control

Manual de instrucciones

Puede utilizar la panificadora automática para hornear de acuerdo a su gusto. Elija entre 12 programas de cocción para hacer mermelada, tarta o para amasar la pasta de fideos.



Pantalla LCD

- Muestra para la selección del peso hogaza 1,5 libras (750 g) o Small libras 1,0 (500g)

- El tiempo de cocción restante en minutos y el tiempo programado

- El pan seleccionado color de la corteza: claro, medio, oscuro

- El número de programa seleccionado

Español

COLOR
Pulse el botón de color para seleccionar el color de la corteza, la pantalla LCD mostrará su selección. Esta opción no está disponible para los programas de Jam, Pasta y Postres.

LOAF
Usted puede elegir entre un pan pequeño 1 libra o una gran hogaza 1,5 libras. Pulse el botón PAN para seleccionar el tamaño deseado. La pantalla LCD indicará la opción que ha seleccionado.
Nota: El valor predeterminado del dispositivo es grande (1,5 lb) y la opción de tamaño Loaf está deshabilitado para programas # 7-12

START/STOP
Pulse para iniciar y detener la operación o para borrar un temporizador de ajuste, pulse el botón "Start / Stop" durante 2 segundos hasta que una señal longaudible se escucha.
Nota: No pulse el botón Start / Stop, si sólo desea verificar su pan.

MENU SELECT BUTTON
Presione este botón para seleccionar el tipo de programa de pan que desea. Cada vez que se pulsa el botón se escuchará una señal sonora y un número se mostrará justo por encima del ajuste de la hora en la pantalla LCD, este número indicará el programa que ha seleccionado. A continuación se muestra una lista de programas y las descripciones que se encuentran disponibles. Tiempo de panificación depende de las combinaciones de programas seleccionados. Al pulsar los botones una señal audible será escuchado, a menos que el aparato está en funcionamiento.
"Para los programas 1 a 6, hay una opción disponible que le avisa cuando el tiempo óptimo es añadir nueces o frutas a la receta si lo desea. Una serie de 10 pitidos se producirá, en este momento usted puede agregar sus ingredientes adicionales, esto no interrumpirá el proceso de toma pan. A continuación, en la descripción del programa, son los momentos en que el aparato le avisará de esta opción."

Programa #1: Basic
Para pan blanco y mixto principalmente a base de harina de trigo o harina de centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Cuando la pantalla muestra "2:10" la máquina de hacer pan se le avisará de añadir ingredientes adicionales.
Programa #2: French
Para panes livianos de harina fina. Normalmente el pan es suave y esponjosa y tiene una corteza crujiente. Esto no es adecuado para recetas de repostería que requieren mantequilla, margarina o leche. Cuando la pantalla muestra "2:34" la máquina de hacer pan se le avisará de añadir ingredientes adicionales.
Programa #3: Whole Wheat
Para panes con variedades de harina pesados que requieren una fase más larga de amasado y en aumento (por ejemplo, harina de trigo integral y harina de centeno). El pan será más compacta y pesada. Cuando la pantalla muestra "2:44" la máquina de hacer pan se le avisará de añadir ingredientes adicionales.
Programa #4: Quick
Amasado, aumento y cocción, pero aumentan con soda o polvo de hornear. Cuando la pantalla muestra "1:35" la máquina de hacer pan se le avisará de añadir ingredientes adicionales.
Programa #5: Sweet
Para panes con aditivos tales como zumos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar añadido. Debido a una fase más larga del aumento del pan será ligero y aireado. Cuando la pantalla muestra "2:11" la máquina de hacer pan se le avisará de añadir ingredientes adicionales.

Continúa en la página siguiente

Programa #6: Ultra-fast
Amasado, aumento y cocción se hace en menos tiempo. El pan es el más claro de todos los menús de pan. Cuando la pantalla muestra “1:10” la máquina de hacer pan se le avisará de añadir ingredientes adicionales.
Programa #7: Dessert
Para el postre horneado
Programa #8: Pasta
Para la preparación de pasta de tallarines. En este programa no está hecho para hornear.
Programa #9: Dough
Para la preparación de la masa. En este programa no está hecho para hornear.
Programa #10: Jam
Para hacer mermelada.
Programa #11: Cake
Amasado, aumento y cocción para hacer pastel.
Programa #12: Bake
Para hornear adicional de panes que son demasiado claras o no al horno a través. En este programa no hay amasado o descansando. El pan se mantendrá caliente durante casi una hora después del final de la operación de horneado. Esto evita que el pan se humedezca demasiado. Para terminar prematuramente esta función, pulse el botón “Start / Stop” durante 2 segundos, hasta que una señal audible larga sea escuchada. Para apagar el aparato, desconecte el aparato de la red eléctrica.

MEMORY FUNCTION
Si usted tiene un corte o interrupción de energía durante el uso de su aparato, la pantalla LCD se encenderá en blanco y el aparato dejará de funcionar. Si la energía se reanudó 10 minutos después de la parada, el aparato se pondrá en marcha y completar el programa. Si el corte es más largo de 10 minutos, será necesario desconectar el aparato, limpiar el contenido de la bandeja de pan y empezar desde el principio. Esto no se aplica, sin embargo, al cancelar o detener el proceso de cocción pulsando el botón “Start / Stop” durante 2 segundos.

DELAY TIME SETTING
La función de temporizador permite hornear retrasado. Si desea que el aparato no comienza a trabajar inmediatamente puede utilizar este botón para ajustar el tiempo de retardo. Usted debe decidir cuánto tiempo pasará antes de que el pan está listo pulsando la tecla “▲ Time”. Tenga en cuenta el tiempo de retardo debe incluir el tiempo de cocción de los programas. Es decir, en la terminación del tiempo de retardo, no hay pan caliente que puede ser servido. Al principio, el programa y el grado de tostado se debe seleccionar, a continuación, pulsando la tecla “Time ▲” para aumentar el tiempo de retardo en incrementos de 10 minutos. Máximo retraso es de 13 horas.
Ejemplo: Ahora es 8:30 pm, si usted desea que su pan esté listo en la mañana siguiente a las 7 de la tarde, es decir en 10 horas y 30 minutos. Seleccione el menú, el color, el tamaño del pan y luego presione el botón “Time ▲” para agregar el tiempo hasta las 10:30 en la pantalla LCD. A continuación, pulse el botón “Start / Stop” para activar este programa demora. Usted puede ver el flashed punto y LCD realizará una cuenta atrás para mostrar el tiempo restante. Usted recibirá pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no quiere sacar el pan inmediatamente, el tiempo de mantener caliente de 1 hora se inicia. Nota: No use el ajuste de tiempo de retardo cuando se trabaja con productos perecederos, como huevos, leche, crema o queso.

BEFORE BAKING BREAD

- Retire la cacerola del pan aparato, antes de poner en los ingredientes. Si los ingredientes llegar a la zona de cocción, un peligro de incendio puede ser causada por ingredientes calentamiento en el calentador.
- Siempre coloque los ingredientes en el orden indicado en la bandeja de pan.
- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente para mantener un levantamiento óptimo de la levadura.
- Mida los ingredientes con precisión. Incluso las desviaciones insignificantes de las cantidades indicadas en la receta pueden afectar a los resultados del horneado.

Nota: Nunca use cantidades mayores a las especificadas. El exceso de masa se puede salir de la bandeja de pan y colocar en los elementos calefactores calientes, provocando un incendio.

BAKING BREAD

Lea todas las instrucciones de seguridad. Coloque la máquina de pan sobre una superficie plana y firme.

Nota: Las cantidades máximas de harina y la levadura es 680 g (1,5 lb) recetas.

(1) Retire la cacerola del pan aparato girando hacia la izquierda y levante.

(2) Presione las palas de amasado en los ejes de accionamiento en el recipiente para pan. Asegúrese de que estén firmemente en su lugar.

(5) Ponga los ingredientes para su receta en el orden indicado en el recipiente para pan. En primer lugar añadir el líquido, azúcar y sal, luego la harina, añadir la levadura como el último ingrediente. (Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal o líquido para obtener mejores resultados).

(6) Coloque el recipiente para pan en el aparato y gire a la derecha para bloquear.

(7) Cierre la tapa del aparato.

(8) Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente nominal de 120V. Una señal audible suena y la pantalla indica el número de programa y la duración del programa normal.

(9) Programe la configuración o seleccionar un pre-programa con el botón “MENU”. Cada entrada se confirma con una señal acústica y en la pantalla LCD.

(10) Elige el color de tu pan. La marca de la pantalla muestra si usted ha elegido la luz, medio u oscuro.

(11) Ahora tiene la posibilidad de establecer la hora de finalización de su programa a través de la función de temporizador de retardo. Puede introducir un plazo máximo de hasta 13 horas.

Inicio de un programa de

Después de seleccionar el programa deseado mediante la tecla MENU, iniciar el programa usando el botón “Start / Stop”. El programa se ejecutará automáticamente diversas operaciones. En ocasiones, puede producirse condensación durante la cocción en la ventana. La tapa se puede abrir durante el amasado pero no abra la tapa durante la cocción, que puede causar el colapso pan.

Finalización de un programa

Cuando el proceso de cocción se ha completado, una señal audible que se escucha y la pantalla indica 0:00. Al final del programa, el aparato cambia automáticamente a un modo de calentamiento de hasta 1 hora. En este modo, el aire caliente circula por el interior del aparato. Usted puede cancelar prematuramente la función de calentar al mantener el botón “Start / Stop” hasta que aparezca la señal audible que se escucha. ¡Advertencia! Antes de abrir la tapa del aparato, extraiga la clavija de red de la toma de corriente.

Sacando el pan, Siempre utilice agarraderas o guantes de horno. Sostenga la bandeja de pan inclinado sobre una rejilla y agitar suavemente hasta que el pan se desliza fuera del recipiente para pan. No utilice objetos metálicos que puedan conducir a arañazos en el revestimiento antiadherente. Después de quitar el pan, lavar inmediatamente la bandeja de pan con agua tibia. Esto impide que las palas de amasado se pegue al eje de accionamiento. *Consejo: Retire las palas de amasado después de la última amasado de la pasta y el pan se mantendrá todo cuando se retira del recipiente para pan. Para ello, pulse brevemente el botón Start / Stop, para interrumpir el proceso de cocción o tirar de la clavija de red de la toma de corriente. Abra la tapa del aparato y saque el recipiente para pan. Usted puede tomar la masa con las manos enharinadas y retirar las paletas de amasado. Vuelva a colocar la masa y cierre la tapa. Empuje el enchufe a la toma de pared y pulse el botón "Start / Stop". El programa de cocción se reanuda.*

Deje que el pan se enfríe durante 15-30 minutos antes de comer. Antes de cortar pan, asegúrese de que amasar paleta todavía está en el recipiente para pan.**Advertencia!** No intente poner en funcionamiento la máquina de hacer pan, antes de que sea enfriado o calentado. Si la pantalla muestra "H: HH" después de que el programa ha puesto en marcha, significa que la temperatura en el interior de la caja del pan es demasiado alto. Debe dejar el programa y desconecte el cable de alimentación inmediatamente. A continuación, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe por completo antes de volver a utilizarlo. Si la pantalla muestra "L: LL" después de que el programa ha puesto en marcha, significa que la temperatura en el interior de la caja del pan es demasiado bajo. Usted debe colocar la máquina para hacer pan en un ambiente más cálido.

Cuidado y Limpieza

Desconecte el enchufe de la toma de pared cada vez y deje que el aparato se enfríe. Proteja el aparato contra salpicaduras de agua y la humedad, ya que podría dar lugar a un riesgo de descarga eléctrica. Tenga también en cuenta las instrucciones de seguridad.
Importante: Las piezas y los accesorios del aparato no deben lavarse en un lavavajillas.
Carcasa, Tapa, Cámara de Cocción: Quite todas las partículas que quedan en el interior de la zona de cocción con un paño húmedo o una esponja ligeramente húmeda. Limpie la carcasa y la tapa con un paño húmedo o una esponja. Asegúrese de que el área interior está completamente seco. Para facilitar la limpieza, la tapa del aparato se puede quitar de la carcasa:

- Abra la tapa forma parte de alinear poste derecho de la tapa con la ranura en extensiones de vivienda y levantar por la inclinación hacia la derecha y hacia arriba para quitarla.

- Para colocar la tapa, inserte la extensión bisagra izquierda primero y luego alinear a la derecha post con ranura de extensión en la vivienda y empuje para insertar.

Pan pan amasado y paddle: Las superficies de la bandeja de pan y la pala de amasado tienen un recubrimiento antiadherente. Durante la limpieza, no utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza u objetos que pueden causar arañazos en la superficie. Debido a la humedad y el vapor de la superficie de varias partes puede experimentar cambios en su apariencia durante un período de time.This no afecta a la calidad o el rendimiento funcional del aparato. Antes de limpiar, sacar los moldes de pan y paletas de amasado de la zona de cocción. Limpiar el exterior de los moldes de pan con un paño húmedo.
Nunca sumerja el molde de pan en agua ni en otros líquidos. Limpie el interior de la bandeja de pan con agua tibia y jabón. Si la paleta de amasado se incrusta y difícil de liberar, llenar el molde de pan con agua caliente durante aprox. 30 minutos. Si el agujero en la paleta de amasado está obstruido, se puede limpiar con cuidado con un pincho de madera. No utilice ningún producto químico o limpiadores abrasivos para limpiar el aparato.

Garantí Limitada d 1 Año

Este electrodoméstico está cubierto por una garantía de un año a partir de la fecha de compra original contra defectos en los materiales y en la mano de obra. Esta garantía no cubre los daños por transporte, el uso inadecuado, accidentes u otros incidentes similares. La garantía le confiere derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado en estado. Este producto está concebido para un uso doméstico solamente, no para usos comerciales. Esta garantía no cubre el uso comercial.

Su nuevo electrodoméstico NESCO® está equipado con numerosas funciones de seguridad. Todo intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad anulará la garantía. En el caso de que recibamos un electrodoméstico para servicio técnico que haya sido forzado, nos reservamos el derecho de repararlo a su estado original y cobrar por la reparación.

Para servicio técnico bajo la garantía – Los productos defectuosos pueden restituirse, con franqueo postal prepago, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, para su reparación o reemplazo libre de cargo, a nuestra discreción.

Se debe incluir el comprobante de compra o una copia del contrato de compra cuando devuelva el producto para el servicio bajo la garantía.

Llame al servicio de Satisfacción del Cliente al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de enviar el producto.

- Para servicio técnico bajo la garantía, siga las instrucciones consignadas en la garantía. Cuando pida nuevas piezas, asegúrese de mencionar siempre el número de modelo del producto.
- Llámenos a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 e infórmenos de su problema.
- Si le indicamos que nos envíe todo su electrodoméstico o parte de él, nuestro representante de Satisfacción al Cliente la dará un número de Autorización de Devolución (este número le notifica nuestro departamento receptor que acelere su reparación). Empaque su unidad cuidadosamente en una caja de cartón fuerte con suficiente material de protección para prevenir daños dado que los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía.
- Escriba su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución en la caja.
- Escriba una carta explicando el problema. Incluya lo siguiente: su nombre, dirección y teléfono y una copia del contrato de compra original.
- Incluya el sobre cerrado con la carta dentro de la caja. Asegure el paquete por el valor del electrodoméstico NESCO® y envíelo con franqueo pago a:

Atención: Repare el departamento
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241, USA

NESCO®



1 - 800 - 288 - 4545